

2018.09.21 11:00

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社

「リンツ ショコラ カフェ」が新潟初出店！
万代シティビルボードプレイスに10月12日オープン！
～限定150個のオープン記念スペシャルテイスティングバッグも発売～

1845年創業、世界120カ国以上で愛されているスイスの歴史あるプレミアムチョコレートブランドLindt(リンツ)の日本法人リンツ&シュブルングリージャパン株式会社(代表：アンドレ・ツィメルマン、本社：東京都中央区銀座)は2018年10月12日(金)に新潟初の「リンツ ショコラ カフェ 新潟店」をオープンいたします。



リンツ ショコラ カフェ 新潟店 イメージ 1

リンツ ショコラ カフェ 新潟店 イメージ 2

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_2.jpg

●リンツ ショコラ カフェ 新潟店 概要

リンツ&シュブルングリージャパン株式会社では、スイス生まれのプレミアムチョコレートブランド「リンツ」のチョコレートのおいしさを体験いただきたく、2010年6月に一号店となるリンツ ショコラ カフェ 銀座店を開店以来、リンツ ショコラ カフェ、リンツ ショコラ ブティック、リンツ ショコラ カフェのアウトレットを運営してまいりました。このたび40店舗目として、新潟初の「リンツ ショコラ カフェ」

が、新潟市の中心部に位置するJR東日本「新潟駅」から徒歩10分、新潟交通「万代シティバスセンター」すぐの、「万代シティビルボードプレイス」 <http://www.bandai-bp.com/> の1階にオープンします。

リンツのメートル・ショコラティエが、1845年以来、情熱と献身と革新的なスピリットをもって、究極の美味しさを追求して生み出されたチョコレートの数々や四季折々の魅力的なショコラスイーツが揃うチョコレートラヴァーにとって至福の場所が誕生します。大切な方への贈り物選びに、ご自身へのちょっとした贅沢に、「リンツ ショコラ カフェ 新潟店」でのひとときが日々の生活に豊かな彩りを与えます。

<リンツチョコレートの主力商品>

リンツの一番人気チョコレートと言えば、「リンドール」です。1949年にリンツのメートル・ショコラティエたちによって誕生した「リンドール」は、誕生して60年以上もの時を経た今でも、世界120カ国以上で愛され続けています。上質なチョコレートを使った丸いシェルの中には、リンツ秘伝のなめらかなフィリングが詰められていて、ひとたびそのシェルを破ると、この上なくなめらかなとろけるフィリングでお口の中が満たされ、至福のひとときが味わえます。

リンドールとメートル・ショコラティエ

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_3.jpg

「リンドール」の象徴でもある赤い包みの「リンドール ミルク」をはじめ、20種類以上のフレーバーのチョコレートがずらりと並ぶのが、売り場の中心となる「ピック&ミックス」です。「ピック&ミックス」は、お好きなフレーバーのチョコレートを、お好きな量だけ量り売りでお求めいただける、リンツならではの販売システム。毎日のおやつやご自分へのご褒美にも、カジュアルなプレゼントや、ご自身でチョコレートのプレゼントをカスタマイズされたいときにも、様々な用途に合わせて、自由な気持ちでチョコレート選びを楽しんでいただけます。

リンドール ピックアンドミックス

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_4.jpg

10月12日(金)のオープンのころには、楽しく愉快的なハロウィン限定ラッパーに包まれた「リンドール パンプキン」や「リンドール ゴースト」を中心に、楽しく美味しいハロウィンギフトが、チョコレート売り場を華やかに彩ります。

リンツ ハロウィンチョコレート

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_5.jpg

シェルフには、リンツが誇るバラエティー豊かなタブレットチョコレートが勢揃いします。カカオ分を%表示したハイカカオのシリーズで高い評価を誇る「エクセレンス」、デザートのような、チョコレートグルメのためのクリエイティビティーあふれる「クリエイション」シリーズ、コスモポリタンなフレーバーとポップで遊び心あふれるパッケージの「HELLO」など、約30種ものタブレットチョコレートの中から、必ずやお気に入りのフレーバーが見つかります。

エクセレンス

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_6.jpg

秋のチョコレートシーズンの開幕を告げる「ダークフェスティバル」 <http://www.lindt.jp/contents/chocolat-cafe/17386/> の開催期間中[10月19日(金)~10月31日(水)]は、秋らしい新フレーバー2種、「エクセレンス ペア」と「エクセレンス フィグ」をはじめ、「エクセレンス」シリーズを通じて、リンツのダークチョコレートの奥深い世界をお客様に体験いただけます。

エクセレンス ペアとエクセレンス フィグ

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_7.jpg

また、リンツのメートル・ショコラティエが、プラリネチョコレートのおいしさと美しさをそっくりそのまま細部にまでこだわって精巧にミニチュアサイズに再現した一口サイズの「ミニプラリネ」は、リンツのプラリネチョコレートならではのプレミアムな味わいを守りつつ、より堅苦しくない、スマートでスタイリッシュなギフトに最適です。

ミニプラリネ

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_8.jpg

その他、様々なご贈答の用途にぴったりの、リンツのチョコレートをふんだんに使ったリンツの焼き菓子「フィナンシエ」と人気チョコレートの「リンドール」を組み合わせたギフトボックスも多数取り揃えています。

フィナンシエとリンドール

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_9.jpg

一方、カフェでは、リンツ ショコラ カフェのアイコンであるカカオの香り豊かなチョコレートドリンクとソフトクリームショコラを中心に、季節限定のドリンクやデザートをお召し上がりいただけます。チョコレート好きにとっては至福のショコラスイーツをイートイン(20席)でも、テイクアウトでもお楽しみいただけます。

オープン時には、本格的なエキストラダークの味わいが楽しめる秋の期間限定ドリンク「リンツ エクセレンス 70% ダークチョコレートドリンク」と「リンツ エクセレンス オレンジ ダークチョコレートドリンク」がお召し上がりいただけます。ショーケースには、直営店限定のトリュフ8種、ショコラティエならではのチョコレートの風味が存分に楽しめるデリース(マカロン)10種が並びます。

リンツ アイスチョコレートドリンクとソフトクリームショコラ

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_10.jpg

リンツ エクセレンス 70%& オレンジ ダークチョコレートドリンク

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_11.jpg

リンツ オリジナルトリュフ

https://www.atpress.ne.jp/releases/166143/img_166143_12.jpg

●「オープン記念 リンツ スペシャルテイスティングバッグ」を販売

リンツ ショコラ カフェ 新潟店では、オープンを記念して、リンツ自慢のチョコレートが詰まった「オープン記念 リンツ スペシャルテイスティングバッグ」を販売します。リンツのチョコレートの美味しさを初めてご体験いただくには最適で、お得な詰合せとなっています。

内容 : リンツの一番人気チョコレート「リンドール」をはじめ、
エクセレンス(2種)、クリエーション、HELLOの本格タブレットチョコレート、

計5点をリンツのロゴ入り保冷バッグに入れて販売。

価格 : 3,240円(税込)

販売数 : 10月12日(金)~14日(日)の3日間、各日先着限定50個、計150個

<店舗概要>

店舗名 : リンツ ショコラ カフェ 新潟店
所在地 : 新潟県新潟市中央区八千代 2-1-2
万代シティビルボードプレイス 1階
席数 : 20席
開店日 : 2018年10月12日(金) 午前11時 オープン予定
営業時間 : 平日11時~20時 土日祝10時~20時

<リンツとは…>

Lindt(リンツ)は、スイスで1845年に創業、現在では世界120カ国以上で愛されているプレミアムチョコレートブランドです。ブランド名となっているリンツは、今ではあたりまえとなっているチョコレートのなめらかな口どけを初めて可能にした「コンチング・マシン」を発明、スイスをチョコレート立国たらしめた、ロドルフ・リンツ氏の名に由来します。

リンツ&シュプルングリー社の創設者、ダーフィート・シュプルングリー氏はチューリッヒの小さなパティスリーのパティシエを経て、1836年にその店のオーナーとなり、1845年に自家製チョコレートの製造を開始しました。

1899年にリンツとシュプルングリーは合併することになり、チョコレートの製造においてすでに高い評価を得ていたシュプルングリーと、「コンチング・マシン」を発明、チョコレート界に革新をもたらしたリンツが手を携えて、その卓越した技術で最高の品質のチョコレートが生み出されるようになりました。

以来、170年以上の時を経て、そのチョコレート作りへの情熱は、リンツのメートル・ショコラティエ(チョコレート職人)たちによって受け継がれ、カカオ豆の仕入れから最終製品までの工程をすべて自社で一貫して生産することにより、常に高品質で、香り高く、口どけの良いチョコレートで、今も世界中のチョコレートファンを楽しませ続けています。

<http://www.lindt.jp/> (リンツ ジャパンサイト)

<http://www.twitter.com/LindtJapan> (公式Twitterアカウント)

<http://www.facebook.com/LindtJapan> (公式Facebookページ)

http://instagram.com/lindt_chocolate_japan (公式Instagramアカウント)